

PRIMI PIATTI

Pasta alla parmigiana al profumo di origano

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

DITALINI o il formato che preferite - 350 gr

BRODO VEGETALE 500 ml

PARMIGIANO GRATTUGIATO 40 gr

VINO BIANCO 40 ml

BURRO 50 gr

CIPOLLA ½

ORIGANO

Pasta alla parmigiana al profumo di origano: una ricetta semplicissima da fare ma molto saporita e gustosa, perfetta per chi vuole portare a tavola un piatto che verrà amato sia dai bambini che dagli adulti! Provate questa ricetta squisita, diventerà un vostro cavallo di battaglia!

Questa ricetta con l'origano vi sorprenderà per il suo gusto e per la sua facilità di esecuzione!

Scoprite quanto è semplice fare questa ricetta, vi conquisterà al primo assaggio "

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta alla parmigiana al profumo di origano è veramente molto semplice, ma vediamo insieme come procedere. Prima di tutto preparate una pentola di brodo vegetale semplice.

In una padella dai bordi alti, lasciate scaldare e soffriggere leggermente, una noce di burro insieme a metà cipolla.





2 Appena il burro si sarà completamente sciolto, aggiungete nella padella, il formato di pasta che preferite. Sfumate il tutto con il vino bianco, quindi unite nella padella un mestolo di brodo vegetale bollente e iniziate la cottura della pasta.

Portate a cottura la pasta, aggiungete poco brodo bollente per volta, ogni qualvolta sia completamente assorbito.





- 3** Quando la pasta sarà arrivata a cottura, eliminate dalla padella la mezza cipolla, aggiungete il rimanente burro e lasciatelo sciogliere completamente.





- 4 Appena il burro si sarà sciolto, spolverate il tutto, con una generosa manciata di parmigiano grattugiato, mescolate e lasciate amalgamare bene.



- 5 Profumate con dell'origano secco e servite.

Buon appetito!!!

